第一图书网, tushu007.com

# <<过瘾川菜精选1588例>>

## 图书基本信息

书名：<<过瘾川菜精选1588例>>

13位ISBN编号：9787506468206

10位ISBN编号：7506468204

出版时间：2010-10

出版时间：生活彩书堂编委会 中国纺织出版社 (2010-10出版)

作者：生活彩书堂编委会

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

## 内容概要

麻辣川味，驰名华夏　　川味飘香，亘古流传　　正宗川味牢牢抓住你的“胃”　　诱人川菜的三大“伴侣”　　味觉遥控器一川菜的特色调味品　　不可不吃的经典川菜　　最亲切的家常川菜　　更柔和、更适合全国味的改良川菜、创新川菜　　最有碑的小吃

第一图书网, tushu007.com

# <<过瘾川菜精选1588例>>

## 书籍目录

第一章 麻辣川菜，驰名华夏川味飘香，亘古流传正宗川味牢牢抓住你的“ 胃 ”麻辣搭配，独特川味有滋有味还需要其他五味“ 川味 ”不仅仅指味道好菜选好“ 材 ”好菜配好刀美味在手艺诱人川菜的三大“ 伴侣 ”葱姜蒜味觉遥控器——川菜的特色调味品豆辦酱泡辣椒泡野山椒小米辣椒花椒芽菜四川榨菜豆豉泡青菜红油剁椒酱科酒名川厨独授川菜味汁的秘方鱼香味红油味麻辣味怪味椒麻味剁椒味泡椒味藤椒味芥辣味麻酱怪味糊辣味葱香藤椒味经典川味离不开精湛刀工第二章 不可不吃的经典川菜凉菜生拌苦笋泡椒凤爪辣子白菜泡长生果麻酱凤尾水豆豉浸剑笋生拌花仁剁椒拌鸽肫香拌凉皮酸辣时令野菜吉祥三宝香油拌三丝青椒拌豆腐凉拌兔丁口热菜辣子炒脆肚羊杂毛血旺夫妻肺片蚝油生菜蜀府地三鲜宫保鸡丁川式小炒肉回锅肉芦笋爆鱼丁芽菜扣肉木须肉片水煮牛肉酱肘子椒麻脆肚丝酱烧猪手玉枕白菜油焖草菇川式全家福水豆豉蒸酱肉芽菜烧肉酱肉丝干豇豆烧猪手椒汁肥牛麻婆豆腐泡椒毛肚鱼香肉丝葱油腰花黄豆烧猪手蚂蚁上树泡椒爆肥肠鲜笋烧牛肉水煮鱼麻辣牛肉剁椒羊肉剁椒粉皮椒盐平菇葱爆牛柳泡椒仔兔火爆毛肚极品毛血旺麻辣牛筋干烧蹄筋花椒三黄鸡豆茸扣肉软酥牛肉双椒鱼丝糯米鸡椒盐银鱼香辣鸭舌干煸鱿鱼须咸鱼烧丝瓜椒麻墨鱼仔椒汁蒸鳜鱼炝香鲫鱼豆豉香酥鱼鱼烧豆腐泡椒鱼皮酱爆甲鱼家常豆豉蒸鱼头川味蛏子王酸熘鱼片浇汁煎带鱼水煮泥鳅川式椒盐虾泡菜风味虾鱼香笋夹宫保豆腐小葱煎豆腐鱼香豆腐麻辣素鸡酱爆鸡枞菌水煮乳牛肝红汤墨鱼仔松子鳗鱼花双笋鲜辣兔香辣海螺水豆豉烧虾豆辦酱烧鱼排豉香鲜鱿姜维豆腐八珍豆腐……第三章 最亲切的家常川菜第四章 更柔和、更适合全国口味的改良川菜、创新川菜第五章 最有口碑的小吃

## 章节摘录

插图：长江自西向东源远流长，途径四川，造就了四川省润泽、潮湿的气候特征，当地的人们唯有以麻、辣来抵制潮、寒的侵袭，于是川菜就应用而生了，并一跃成为四川的一大文化品牌和我国著名的八大菜系之一。
最终，川菜以“吃在中国，味在四川”的美名享誉全国。
川菜的历史源远流长，起源于古代的巴国和蜀国，距今已有2000多年。
随着历史脚步的迈进，川菜也随之得到了极大的发展。
秦朝时期，成都荣升为四川省的政治、经济、文化中心，这使得当地最具特色的川菜得到空前的发展，并为两汉时期川菜的形成奠定了基础。
当历史的车轮辗过北宋和南宋时期，川菜已经不仅仅局限于巴蜀，一脚跨入了两宋的国都（北宋国都称为东京、南宋国都称为临安），这是川菜第一次传出四川境内而被川外人所知晓。

## 编辑推荐

《过瘾川菜精选1588例》编辑推荐：火爆的川菜吃出精彩的人生经典川菜是你不可不吃的麻辣诱惑家常川菜是你难以舍弃的亲切陷阱改良川菜、创新川菜是你彰显个性的前卫体验

第一图书网, tushu007.com



## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com